



VIU MANENT.

CABERNET SAUVIGNON 2005



VITICULTURA

Viñedo: San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Los cuarteles de Cabernet Sauvignon tienen una edad promedio de 50 años.

Suelo: De origen aluvial, textura franco arcillosa, buen drenaje y fertilidad media.

Clima: Precipitaciones anuales promedio de 600 mm, concentradas en los meses de Invierno. El Verano es seco con días calurosos y noches frías. Las temperaturas son influenciadas por las brisas marinas del Océano Pacífico y los vientos de la Cordillera de Los Andes.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 6.250 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cordón apitonado. Despuntes de brotes en Primavera y a comienzos del Verano; deshojes manuales a principios de Marzo para aumentar la exposición de las uvas.

VINIFICACIÓN

Variedad: Cabernet Sauvignon 100%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a máquina entre el 17 y el 24 de Abril de 2005.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia un estanque. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas a temperaturas entre 28°C y 30°C. Durante la fermentación se realizaron 2 remontajes diarios, terminando con una maceración postfermentativa de alrededor de 2 semanas. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural. Un

30% de este vino fue madurado en barricas de roble y el resto en estanques de acero inoxidable. Luego de realizada la mezcla con los diferentes componentes, fue suavemente filtrado y embotellado.

Roble: 30% de la mezcla fue madurada por 4 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer uso).

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14,2%vol.
pH:	3,60
Acidez Total:	4,9 g/L
Azúcar Residual:	3,9 g/L
Acidez Volátil:	0,40 g/L

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí profundo, este vino muestra una nariz llena de aromas a cassis, frutos rojos maduros y especias. En boca evidencia notas complejas a frambuesas, cerezas y café mocka, complementadas por taninos firmes pero suaves, que dan como resultado un largo final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 2 años.

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

Disfrutar con carnes rojas asadas, guisos calientes y quesos maduros. Temperatura recomendada al servir: 17 a 18°C.